ZANUSSI

User information

Informations pour les utilisateurs

Informatie voor de gebruiker

Induction hob

Table de cuisson à induction

Inductiekookplaat

ZKT 652 DBV

Downloaded from www.vandenborre.be

Thank you for selecting our appliance

We wish you lots of enjoyment with your new appliance and we hope that you will consider our brand again when purchasing household appliances. Please read this user manual carefully and keep it throughout the product life cycle as a reference document. The user manual should be passed on to any future owner of the appliance.

Contents

Operating Instructions - - - - - - - - - - - - - - - 3
Safety instructions - - - - - - - - - - - - - - - - - 3
Description of the Appliance - - - - - - - - - - 4
Operating the appliance - - - - - - - - - - - - - 6
Tips on Cooking and Frying - - - - - - - - - - - 12
Cleaning and Care - - - - - - - - - - - - - - - - - 15
What to do if ... - - - - - - - - - - - - - - - - - - 16
Disposal - 19
Installation Instructions - - - - - - - - - - - - - 20
Service - 21
Assembly - 62
Rating Plate - 66

The following symbols are used in this user information:

Warning! This must be read! Important advice for the safety of persons and information on avoiding damage to the appliance

General information and advice

Information on environmental protection

Dangerous voltage

Downloaded from www.vandenborre.be

Operating Instructions

⚠ Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

Correct use

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.
- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. Warning! Fire hazard!
- Switch the cooking zones off after each use.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

Downloaded from www.vandenborre.be

Safety when cleaning

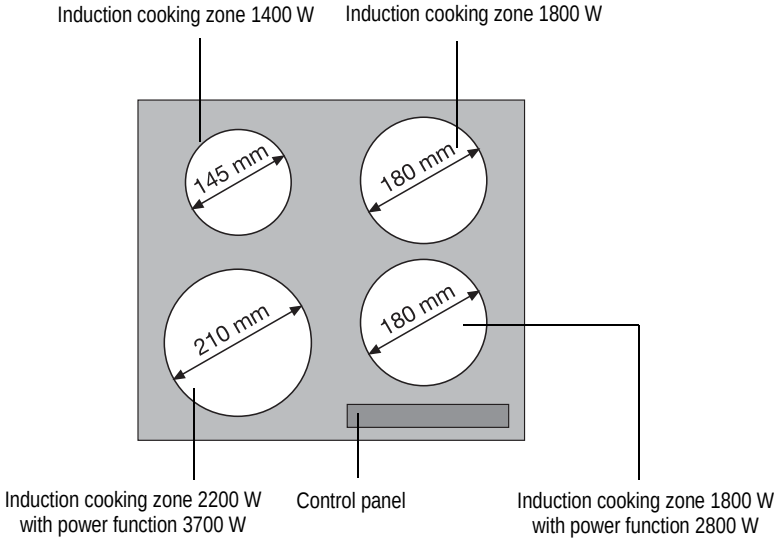
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- The ventilation gap of 5 mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

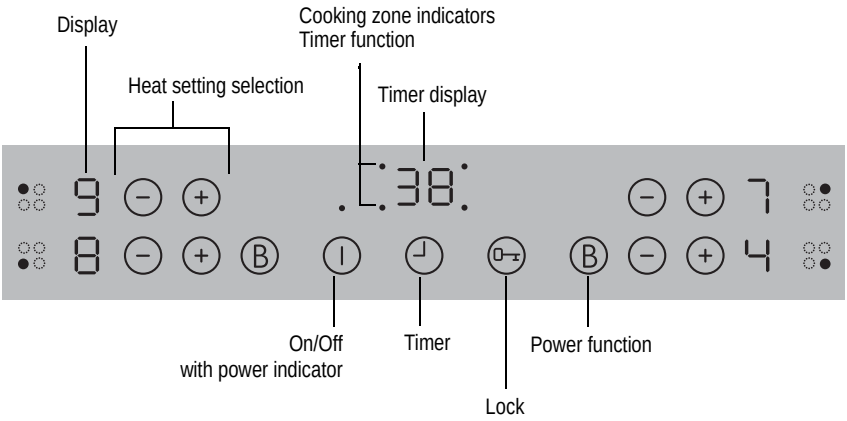
Description of the Appliance

Cooking surface layout


Induction cooking zone 1400 W
Induction cooking zone 1800 W
145 mm
180 mm
210 mm
180 mm
Induction cooking zone 2200 W with power function 3700 W
Control panel
Induction cooking zone 1800 W with power function 2800 W

Downloaded from www.vandenborre.be

Control panel layout



Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.
Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

Sensor field		Function
⏻	On / Off	To switch the appliance on and off
+	Increase settings	Increasing heat setting/time
−	Decrease settings	Decreasing heat setting/time
◷	Timer	Timer selection
🔒	Lock	Locking/unlocking the control panel
B	Power	Switching the power function on and off

Downloaded from www.vandenborre.be

Displays

Display		Description
0		Cooking zone is switched off
1 - 9	Heat settings	Heat setting is set
E	Fault	Malfunction has occurred
F	Pan detection	Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
H	Residual heat	Cooking zone is still hot
L	Child safety device	Lock/child safety device is engaged
P	Power	Power function is switched on
-	Automatic switch off	Switch off is active.

Residual heat indicator

⚠ **Warning!** Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H .

ℹ Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

The **induction cooking zones** create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware. The **cooling fan** switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

Operating the appliance

ℹ Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
To switch on	⏻ Touch for 1 second	0 / H	lights up
To switch off	⏻ Touch for 1 second	H / none	goes out

ℹ After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Downloaded from www.vandenborre.be

Setting the heat setting

	Control panel	Display
Increase	Touch ⊕	1 to 9 / P
Decrease	Touch ⊖	9 to 0
Switch off	Touch ⊕ and ⊖ at the same time	0

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the "On/Off" sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
Switch on	Touch 🔒	L (for 5 seconds)
Switch off	Touch 🔒	previously set heat setting

ⓘ When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Setting the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance (Do not set a heat setting)	0
2.	Touch 🔒 until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch ⊕	L
Appliance switches off. The child safety device is engaged.		

Downloaded from www.vandenborre.be

Overriding the child safety device

The child safety device can be released in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance	L
2.	Touch ⊕ and ⊖ at the same time	0 / acoustic signal
Until the appliance is next switched off, it can be used as normal.		

Releasing the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance	L
2.	Touch 🔒 until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch ⊖	
Appliance switches off. The child safety device is released.		

Switching the power function on and off

The power function Ⓑ makes more power available to the induction cooking zones, e.g. to bring a large quantity of water to the boil quickly. The power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 9.

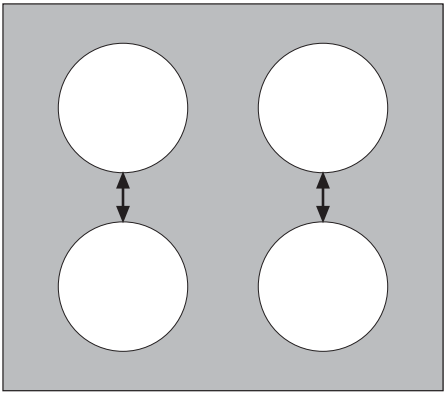
	Control panel	Display
Switch on	Touch Ⓑ	P
Switch off	Touch Ⓑ	9
	Touch ⊖	9

ⓘ If the power function has ended, the cooking zones automatically switch back to the heat setting set previously.

Downloaded from www.vandenborre.be

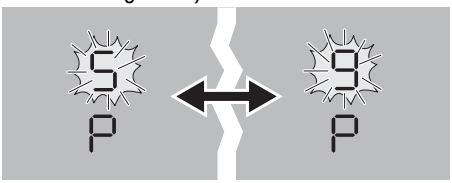
Power Management

The cooking zones of the cooking surface have a maximum power.



The maximum power is reached when the heat setting 9 has been set for all cooking zones. Two cooking zones generate a pair (see figure) and therefore, the power management shares the maximum available power between these cooking zones.
When the power function is selected for one cooking zone, the power management makes the additional power for this cooking zone available by reducing the power of the corresponding other cooking zone.

Example: the heat setting 9 is selected on one cooking zone. The power function is switched on for the corresponding cooking zone. The power function is carried out but the heat setting 9 of one of the cooking zones and the power function for the other cooking zone of the pair exceed the maximum power for both at the same time. For this purpose, the power management reduces the power of the cooking zone that switched on first from 9 to example 5 and the display of this cooking zone changes between 9 and 5 and then stays at the current possible maximum 5. (If the display changes between 9 and 5 or 9 and 3 or another value depends on the type of appliance and the size of the cooking zone.).



Using the timer

All cooking zones can use each use one of the two timer functions at the same time.

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes

If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

Downloaded from www.vandenborre.be

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display	
1.	Touch ◴ once	Pilot light of the first cooking zone flashes	
2.	Touch ◴ once	Pilot light of the second cooking zone flashes	
3.	Touch ◴ once	Pilot light of the third cooking zone flashes	
4.	Touch ◴ once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes	

ⓘ The heat setting indicator of the selected cooking zone goes out, as long as the timer time can be set.

ⓘ If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting indicator appears again and the heat setting can be re-set or modified.

ⓘ If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

Setting time

Step	Control panel	Grill setting
1.	◴ Selecting cooking zone	Telltale of cooking zone selected flashes
2.	Touch ⊕ or ⊖ from the selected cooking zone	01 to 99 minutes
3.	Touch ⊕ or ⊖ from the selected cooking zone for more than 4 seconds	...05... 10... 15... 20 or... 95... 90... 85... 80... (5-minute steps for easy setting)
After a few seconds the power indicator flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Downloaded from www.vandenborre.be

Switching off the Timer function

Step	Control panel	Display
1.	Select a cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly. Remaining time is displayed
2.	Touch ⊖ for the cooking zone selected	The remaining time counts down to 00.
The pilot light goes out. The Timer function for the selected cooking zone is switched off.		

Changing the time

Step	Control panel field	Display
1.	Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
2.	Touch ⊕ or ⊖ for the cooking zone selected	01 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.		

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch	Acoustic signal to acknowledge.
Acoustic signal stops.		

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatic cut-out

Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Induction cooking zones

- If cookware that is not suitable is used, F lights up in the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone switches itself off.
- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically. - is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to 0

Heat setting	Switches off after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Tips on Cooking and Frying

Information on acrylamides

According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cookware for induction cooking zones

Cookware material

Cookware material	suitable
Cast iron	+
Steel, enamelled steel	+
Stainless steel	+*
Multi-layer pan bottom	+*
Aluminium, copper, brass	-
Glass, ceramic, porcelain	-

* Cookware for induction cooking zones is labelled as suitable by the manufacturer.

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if …

- ... a little water on an induction cooking zone set to heat setting 9 is heated very quickly.
- ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.

Cookware base

The bottom of the cookware should be as thick and flat as possible.

Pan size

Up to a certain limit, induction cooking zones adapt themselves to the size of the bottom of the cookware automatically. However, depending on the cooking zone size, the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter.

Diameter of cooking zone [mm]	Minimum diameter of dish base [mm]
210	180
180	145
145	120

The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips on energy saving

- Place cookware on the cooking zone before it is switched on.
- If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications

The information in the table is for guidance only.

Heat setting	Cooking-process	suitable for	Cooking time	Hints
0		Off position		
1	**Keeping food warm**	To keep cooked foods warm	as necessary	Cover
1-2	**Melting**	Hollandaise sauce, to melt butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	**Simmer-ing on low heat**	To simmer rice and milk-based dishes To heat up ready meals	25-50 mins.	Add minimum twice as much liquid as rice, stir milk dishes some times
3-4	**Steaming Braising**	To steam vegetables, fish to braise meat	20-45 mins.	With vegetables add only some liquid (some table-spoons)
4-5	**Boiling**	To steam potatoes	20-60 mins.	Use only some liquid, e.g.: max. ¼ l water for 750 g potatoes
		To cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	3 l liquid maximum plus ingre-dients
6-7	**Gentle Frying**	To fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn occasionally
7-8	**Heavy Frying**	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn occasionally
9	**Boiling Searing Deep frying**	To boil large quantities of water, to cook pasta, to sear meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

The power function is suitable for heating large quantities of liquid.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cleaning and Care

⚠ **Take care!** Risk of burns from residual heat.

⚠ **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

⚠ **Warning!** Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

	Remove		
Type of dirt	immediately	when the appliance has cooled down	using
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolouration	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialized shops

ⓘ Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

ⓘ Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

Downloaded from www.vandenborre.be

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or is not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on	Switch off the lock (See the section “Locking/unlocking the control panel”)
	The child safety device is switched on	Deactivate child safety device (See the section “Child safety device”)
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Automatic switch off has been triggered	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
	Dirty control panel	The sensor fields must be dry and fat-free.
The cooking zones automatically reduce the cooking level to	The sensor fields are partly covered by a damp cloth or with liquid	Remove the cloth or the liquid. Reset the cooking level required.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.
acoustic signal sounds, appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field
A signal sounds when the appliance is switched off	The control panel is partially or completely covered by objects	Remove the objects
The appliance switches off, a signal sounds repeatedly	The control panel was covered too long	The appliance will be fully functional after about 50 seconds
The sensor fields cannot be operated	A single sensor field was covered for a short period	The sensor field is automatically released after about 10 seconds
Display is switching between two heat settings	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section “Switching the power function on and off”
lights up	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Place cookware on the cooking zone
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone	Move onto a smaller cooking zone
		Use suitable cookware

Downloaded from www.vandenborre.be

Problem	Possible cause	Remedy
[-] lights up	Automatic switch-off has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
[E] and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, [E] is displayed again, call the customer service department

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.

⚠ **Warning!** Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

i If the appliance has been operated incorrectly, the engineer's visit will be chargeable, even during the warranty period.

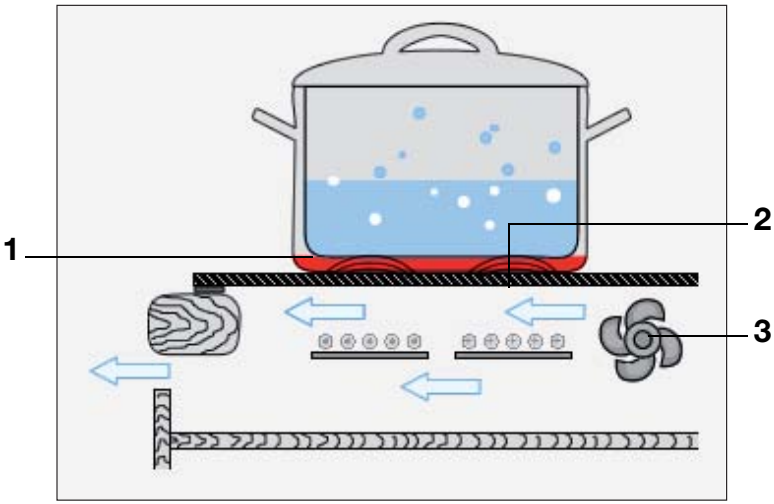
Downloaded from www.vandenborre.be

Operating noises

Depending on the material and the processing of the base, the following noises may occur when using induction cooking zones.

- Cracking noise (1)
  when using cookware made of different materials (Sandwich construction)
- Whistling (1)
  when using an individual cooking zone or several cooking zones with high powers
  when the cookware is made of different materials (Sandwich construction)
- Humming (2)
  can occur at high power levels
- Clicking (2)
  during electric switching processes
- Hissing, buzzing (3)
  The device is fitted with a fan for cooling the electrics. A whiring noise can be heard when operating the fan which may deviate depending on the performance and may continue for a while after the appliance is switched off.

The noises described are normal and do not refer to any defects.



Downloaded from www.vandenborre.be

Disposal

Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.

Old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Downloaded from www.vandenborre.be

Installation Instructions

⚠ Safety instructions

Warning! This must be read!
The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances and units are to be observed.
Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.
The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

ϟ Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

ϟ Risk of injury from electrical current.

- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C(or higher) or an equivalent type must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher) or an equivalent type. The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.
Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Sticking on the seal

- Clean the worktop around the cut-out area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape provided on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3 mm), press the two ends together.

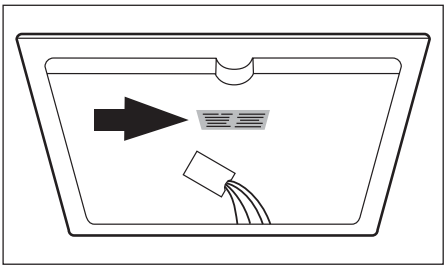
Downloaded from www.vandenborre.be

Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section “What to do if…”).

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:



- three digit letter-number combination for glass ceramic
- Model description
- Product number (PNC)
- Serial number (S No.) (for numbers see rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:

Model description: .....

PNC: .....

S No: .....

Downloaded from www.vandenborre.be

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil et nous espérons que vous choisirez de nouveau notre marque lors de votre prochain achat d'appareil électroménager.
Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la comme documentation de référence pendant toute la durée de vie du produit. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Sommaire

Notice d'utilisation- - - - - - - - - - - - - - - - - - 23
Avertissements importants - - - - - - - - - - - - 23
Description de l'appareil - - - - - - - - - - - - - 24
Utilisation de l'appareil - - - - - - - - - - - - - - 26
Conseils de cuisson - - - - - - - - - - - - - - - - 33
Nettoyage et entretien- - - - - - - - - - - - - - - 35
Que faire si ... - 36
Protection de l'environnement - - - - - - - - - 39
Instructions d'installation- - - - - - - - - - - - - 40
Service après-vente - - - - - - - - - - - - - - - - 41
Montage - 62
Plaque signalétique - - - - - - - - - - - - - - - - 66

Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :

Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil

Remarques générales et recommandations

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Risque dû à l'alimentation électrique

Downloaded from www.vandenborre.be

Notice d'utilisation

⚠ Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à promité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

Précautions de nettoyage

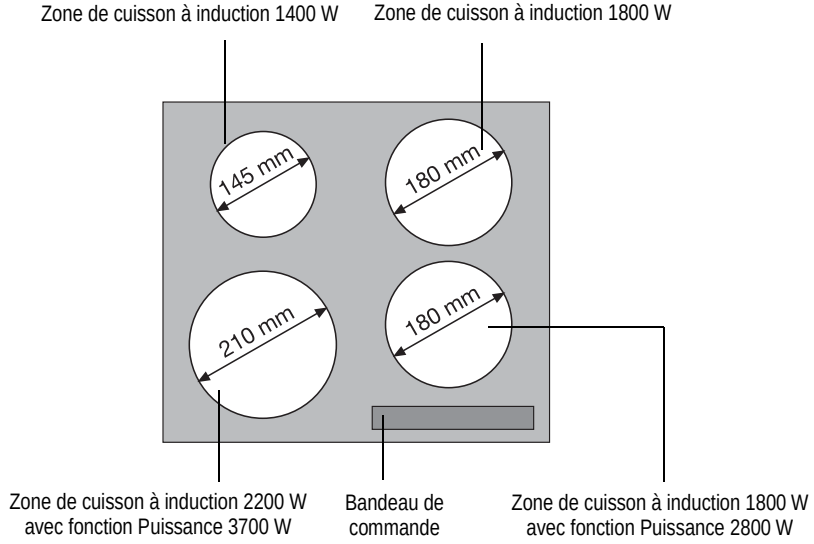
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5cm permettant d'aérer l'espace entreestiné le plan de travail et la face avant du meuble.

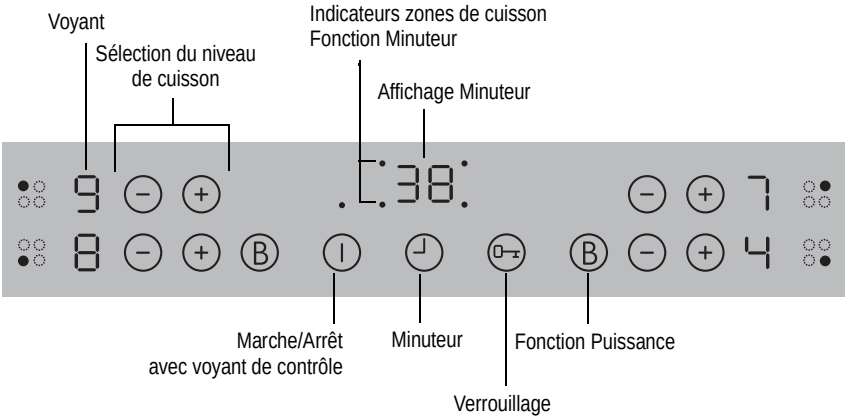
Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson


Zone de cuisson à induction 1400 W
Zone de cuisson à induction 1800 W
145 mm
180 mm
210 mm
180 mm
Zone de cuisson à induction 2200 W avec fonction Puissance 3700 W
Bandeau de commande
Zone de cuisson à induction 1800 W avec fonction Puissance 2800 W

Downloaded from www.vandenborre.be

Bandeau de commande



Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensitives Touch Control permettent de commander l’appareil. Une pression sur les touches sensitives permet d’activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores.
Appuyez sur les touches sensitives par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

Touche sensitive		Fonction
⏻	Marche / Arrêt	Mettre l’appareil sous/hors tension
+	Augmenter les réglages	Augmenter la durée /le niveau de cuisson
−	Réduire les réglages	Réduire la durée /le niveau de cuisson
◴	Minuteur	Sélection du Minuteur
⚿	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
B	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Puissance

Downloaded from www.vandenborre.be

Voyants

Voyant		Description
0		La zone de cuisson est désactivée
1 - 9	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
E	Erreur	Apparition d'une anomalie de fonctionnement
F	Détection des plats de cuisson	Les plats de cuisson ne sont pas adaptés ou trop petits ou bien il n'y a pas de plat de cuisson sur la zone de cuisson.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
L	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée
P	Puissance	La fonction Puissance est activée
-	arrêt automatique	Arrêt activé

Indicateur de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement !** Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle H .

ℹ La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

Les **foyers à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la vitrocéramique.

Le **ventilateur de refroidissement** se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement en fonction de la température du système électronique.

Utilisation de l'appareil

ℹ Utilisez des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Mise en fonctionnement	⏻ effleurer pendant 1 seconde	0 / H	s'allume
Mise à l'arrêt	⏻ effleurer pendant 1 seconde	H / aucun	s'éteint

Downloaded from www.vandenborre.be

Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Sélectionner le niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	Appuyez sur ⊕.	1 jusqu'à 9 / P
Réduire	Appuyez sur ⊖.	9 jusqu'à 0
Désactiver	Appuyez simultanément sur ⊕ et ⊖.	0

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/Arrêt", ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

	Bandeau de commande	Affichage
Activation	Appuyez sur ⊶	L (pendant 5 secondes)
Désactivation	Appuyez sur ⊶	le niveau de cuisson précédent

La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension (sans activer de niveau de cuisson)	0
2.	Appuyez sur ⊶ jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur ⊕.	L
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est activée.		

Downloaded from www.vandenborre.be

Brider la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension	L
2.	Appuyez simultanément sur ⊕ et ⊖	0 / signal sonore
Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.		

Désactiver la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	⏻ Mettre l'appareil sous tension	L
2.	Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur ⊖ .	
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est désactivée.		

Activer/désactiver la fonction Puissance

La fonction Puissance Ⓑ confère davantage de puissance aux zones de cuisson par induction, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau.
La fonction Puissance est activée pendant une durée maximum de 10 minutes. Ensuite, les zones de cuisson par induction repassent automatiquement au niveau de cuisson réglé 9.

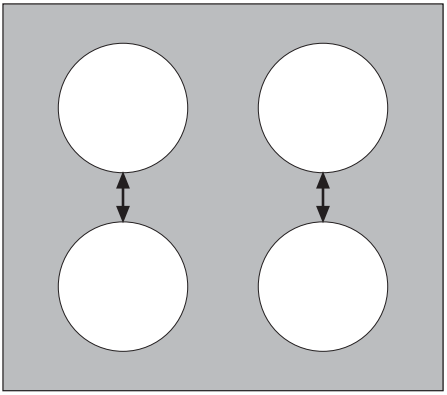
	Bandeau de commande	Affichage
Activer	Appuyez sur Ⓑ	P
Désactiver	Appuyez sur Ⓑ	9
	Appuyez sur ⊖	9

ⓘ A la fin de la fonction Puissance, les zones de cuisson permutent de nouveau sur le niveau de cuisson précédemment sélectionné.

Downloaded from www.vandenborre.be

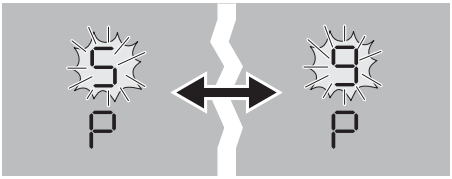
Gestion de la puissance

Les zones de cuisson de la plaque de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximum.



La puissance maximale est atteinte lorsque le niveau de puissance 9 est activé pour toutes les zones de cuisson
Deux zones de cuisson forment une paire, (voir graphique), c'est-à-dire que le dispositif de gestion de puissance répartit la puissance maximale disponible entre ces deux zones de cuisson.
Lorsque la fonction de puissance est activée pour une zone de cuisson, ce dispositif de gestion lui fournit un supplément de puissance au détriment de l'autre zone de cuisson de la paire.

Exemple : le niveau de puissance 9 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Puissance est activée pour la zone de cuisson correspondante. La fonction Puissance est exécutée. 9 Cependant, la puissance maximale est dépassée tant pour la zone de cuisson pour laquelle le niveau de puissance 9 a été sélectionné que pour l'autre zone de cuisson de la paire pour laquelle la fonction Puissance a été activée. Dans ce cas, le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, en le faisant passer de 5 à 5, par exemple. 9 L'indicateur affiche 5, ce qui correspond au niveau de puissance maximum possible en ce moment. (L'indicateur 9 passera de 5 à 3 ou de 9 à 6 ou à une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la dimension de la zone de cuisson.)



Utilisation du minuteur

L'une des deux fonctions Minuteur peut simultanément être attribuée à l'ensemble des zones de cuisson.

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 clignote

Downloaded from www.vandenborre.be

La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.

Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné en plus du minuteur pour cette même zone de cuisson, cette dernière se désactive après écoulement de la durée programmée.

Sélection d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage	
1.	Appuyez sur ◴ 1 fois	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote	
2.	Appuyez sur ◴ 1 fois	Le voyant de contrôle de la seconde zone de cuisson clignote	
3.	Appuyez sur ◴ 1 fois	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote	
4.	Appuyez sur ◴ 1 fois	Le voyant de contrôle de la quatrième zone de cuisson clignote	

L'affichage de la puissance de la plaque de cuisson sélectionnée s'éteint tant qu'il est possible de régler l'horloge.

Si le voyant de contrôle clignote plus lentement, l'affichage de la puissance de cuisson apparaît à nouveau et la puissance peut être à nouveau réglée ou modifiée.

Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	◴ Sélection de la zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote.
2.	⊕ ou appuyez sur ⊖ de la zone de cuisson sélectionnée	00 jusqu'à 99 minutes
3.	⊕ ou appuyez sur ⊖ de la zone de cuisson sélectionnée pendant plus de 4 secondes	... 05... 10... 15... 20 ou... 95... 90... 85... 80... (paliers de 5 minutes pour un réglage plus facile)
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit. La durée est sélectionnée. Le décompte commence.		

Désactivez la fonction du timer

Etape	Champ d'utilisation	Affichage
1.	◴ Sélectionnez une plaque de cuisson	Le voyant de contrôle de la plaque de cuisson clignote plus rapidement Le temps restant est affiché
2.	Touchez la ⊖ de la plaque de cuisson sélectionnée	Le temps restant s'écoule jusque 00.
Le voyant de contrôle s'éteint. La fonction du timer est désactivée pour la plaque de cuisson sélectionnée.		

Modification de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	◴ sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur ⊕ ou ⊖ de la zone de cuisson sélectionnée	01 jusqu'à 99 minutes
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit La durée est sélectionnée. Le décompte commence.		

Downloaded from www.vandenborre.be

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	◴ sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit		

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur ◴	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

Arrêt automatique

Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

Zones de cuisson à induction

- Si vous utilisez de la vaisselle non adaptée, F s'allume sur l'indicateur et le voyant des foyers de cuisson s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement. - s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur 0 .

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils de cuisson

Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

Matériaux des ustensiles de cuisson

Matériaux des ustensiles de cuisson	pouvant convenir
fonte	+
acier, acier émaillé	+
acier inoxydable	+*
Fond de casserole multicouches	+*
aluminium, cuivre, laiton	-
verre, céramique, porcelaine	-

Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

Test d'aptitude

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si ...

- ... une petite quantité d'eau déposée sur un foyer à induction devient chaude en un court laps de temps après avoir sélectionné le niveau de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson.

Fond de l'ustensile de cuisine

Le fond de l'ustensile de cuisine doit être aussi épais et plan que possible.

Taille des casseroles

Jusqu'à une limite déterminée, les zones de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisine. Cependant, selon la taille de la zone de cuisson, il faut que la partie magnétique sur le fond de cet ustensile dispose d'un diamètre minimal.

Downloaded from www.vandenborre.be

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimal du fond du récipient [mm]
210	180
180	145
145	120

Placez votre plat de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

Conseils d'économie d'energie

Placez votre plat de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer cette dernière.

Dans la mesure du possible, couvrez toujours votre plat de cuisson avec un couvercle.

Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
1	**Conserver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	**Cuire à l'étuvée** **Cuire à la vapeur**	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)

Downloaded from www.vandenborre.be

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
4-5	**Cuire à l'eau**	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	**Faire cuire à feu doux**	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	**Faire cuire à température élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition Faire revenir Faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

La fonction Puissance peut également permettre de porter à ébullition des quantités importantes de liquide.

Nettoyage et entretien

⚠ **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

⚠ **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

⚠ **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Downloaded from www.vandenborre.be

	enlevez		
Type de salissure	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne se mettent pas en marche et ne fonctionnent pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise en marche de l'appareil	Mettez l'appareil à nouveau en marche.
	Le verrouillage est activé	Désactivez le verrouillage (cf. chapitre " verrouillage/déverrouillage du champ d'utilisation")
	Le verrouillage parental est activé	Désactivez le verrouillage parental (cf. chapitre " verrouillage parental")
	Plusieurs zones de capteurs ont été touchées en même temps	Veuillez ne toucher qu'une zone de capteur
	Le système d'arrêt automatique s'est enclenché	Veuillez éventuellement retirer des objets se trouvant sur le champ d'utilisation (casseroles, maniques etc.). Mettez l'appareil à nouveau en marche
	Bandeau de commande sale	Les touches à effleurement doivent être sèches et exemptes de traces graisse.

Downloaded from www.vandenborre.be

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson réduisent elles-mêmes le niveau de cuisson de [0]	Les capteurs ont été partiellement couverts d'un chiffon humide ou de liquide	Retirez le chiffon ou essuyez le liquide. Réglez à nouveau le niveau de cuisson souhaité.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
Un signal retentit, l'appareil s'éteint.	Un ou plusieurs capteur(s) ont été couverts pendant plus de 10 secondes	Dégagez les capteurs
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt	Le bandeau de commande est partiellement ou complètement recouvert par des objets.	Retirez les objets.
L'appareil se met à l'arrêt, le signal sonore retentit de nouveau.	Le bandeau de commande a été couvert pendant trop longtemps.	Après 50 secondes environ, l'appareil redevient totalement opérationnel.
Les touches sensitives ne fonctionnent pas	Une touche sensitive a été brièvement couverte	Après 10 secondes environ, les touches sensitives s'activeront de nouveau automatiquement.
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	La commande de la fonction Puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir chapitre „Activer/désactiver la fonction Puissance“
[F] s'allume	Vaisselle de cuisson non adaptée	Utiliser de la vaisselle adaptée
	Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson	Placer la vaisselle de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer	Utiliser un foyer de cuisson plus petit
		Utiliser de la vaisselle adaptée
[-] s'allume	L'arrêt automatique s'est déclenché.	Éteindre la zone de cuisson. Remettre la zone de cuisson en marche.
Affichage de [E] et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si [E] s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

⚠ **Avertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

ⓘ En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

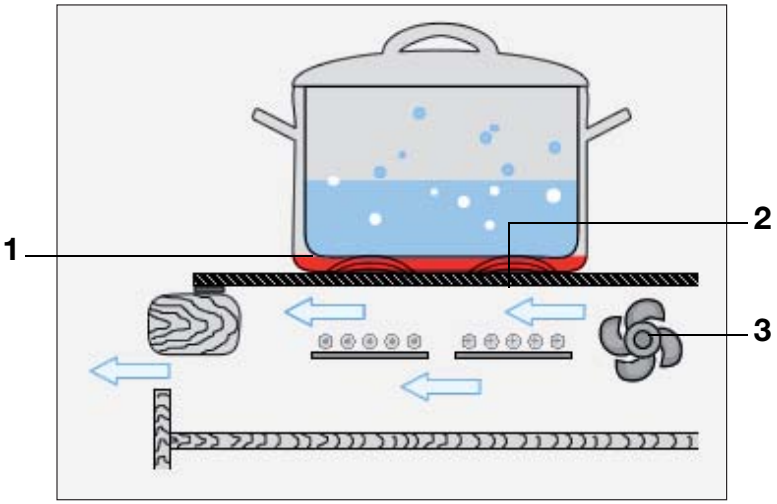
Downloaded from www.vandenborre.be

Bruits lors du fonctionnement

Selon le matériau et l'usinage du fond de l'appareil de cuisson les bruits suivants peuvent être perçus lorsque les zones de cuisson par induction sont en marche :

- Crépitement (1)
  lorsque la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Sifflement (1)
  lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées à haute puissance et que la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Bourdonnement (2)
  peut être perçu lorsqu'on utilise un niveau de puissance élevé
- Cliquetis (2)
  lors de commutations électroniques
- Souffle, ronronnement (3)
  L'appareil est équipé d'un ventilateur pour refroidir le système électronique. Lorsque le ventilateur est en marche, un souffle ou un ronronnement peut être perçu. Ce bruit peut varier selon la puissance en jeu et durer encore un certain temps après que l'appareil a été éteint.

Les bruits décrits ci-dessus sont normaux et n'indiquent pas un défaut quelconque.



Downloaded from www.vandenborre.be

Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

Appareils usagés

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Downloaded from www.vandenborre.be

Instructions d'installation

⚠ Conseils de sécurité

Attention! A lire impérativement!
L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)
Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.
La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.
La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.
Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.
Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

ϟ Risque de blessure par courant électrique.

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.
- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

ϟ Dommages matériels par courant électrique.

- Des connecteurs à fiche mal fixés ou non conformes peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Fixer les raccords boulonnés de manière adéquate.
- Procéder à la décharge de traction des câbles.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Application du joint

- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

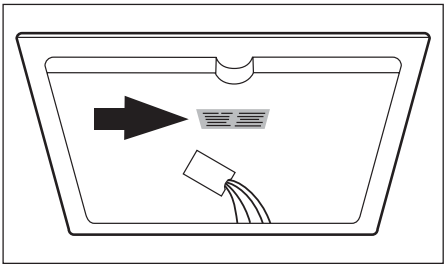
Downloaded from www.vandenborre.be

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres
- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....

Downloaded from www.vandenborre.be

Het doet ons genoegen dat u voor onze apparatuur hebt gekozen.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat en wij hopen dat u bij de volgende aankoop van huishoudelijke apparatuur ons merk opnieuw in aanmerking zult nemen.
Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar hem bij het apparaat zodat hij ook in de toekomst kan worden geraadpleegd. Geef de gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Inhoud

Gebruiksaanwijzing- - - - - - - - - - - - - - - - 43
Veiligheidsvoorschriften- - - - - - - - - - - - - 43
Beschrijving van het apparaat - - - - - - - - - 44
Bediening van het apparaat- - - - - - - - - - - 46
Tips voor koken en braden - - - - - - - - - - - 53
Reiniging en onderhoud - - - - - - - - - - - - - 55
Wat is er aan de hand als ... - - - - - - - - - - 56
Afvalverwerking - - - - - - - - - - - - - - - - - - 59
Montageaanwijzing - - - - - - - - - - - - - - - 60
Service - 61
Montage - 62
Typeplaatje - 66

In deze informatie voor gebruikers worden de volgende symbolen gebruikt:

Let op! Lees deze informatie! Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid van personen en informatie ter voorkoming van schade aan apparaten

Algemene aanwijzingen en adviezen

Aanwijzingen ten behoeve van het milieu

Gevaarlijke spanning

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruiksaanwijzing

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Neem deze aanwijzingen in acht, omdat anders bij eventuele schade het recht op garantie vervalt.

Gebruik volgens de voorschriften

- Personen (waaronder begrepen kinderen) die op grond van hun fysieke, sensorische of verstandelijke vermogens, dan wel op grond van onervarenheid of onkunde niet in staat zijn het apparaat veilig te gebruiken, dienen dit apparaat niet zonder het toezicht of zonder de instructies van een verantwoordelijke persoon te gebruiken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht achter.
- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Het is niet toegestaan het appaat om te bouwen of te veranderen.
- Brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. folie, kunststof, aluminium) niet op het apparaat of in de direct omgeving daarvan plaatsen of opbergen.

Veiligheid voor kinderen

- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Grotere kinderen mogen alleen onder begeleiding en toezicht met het apparaat werken.
- Om onbedoeld inschakelen door kleine kinderen of huisdieren te voorkomen, is het aan te bevelen de kinderbeveiliging te activeren.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden gemonteerd en aangesloten door een erkend elektro-installateur.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat deze zijn ingebouwd in voorgeschreven, passende inbouwkasten en werkbladen.
- Bij storingen aan het apparaat of beschadiging van het glaskeramiek (breuken, sprongen resp. scheuren) moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder stickers en folies van het glaskeramiek.
- Wanneer u onoplettend bent tijdens het werken met het apparaat, bestaat er risico op verbranding.
- De snoeren van elektrische apparaten mogen niet tegen het hete apparaatoppervlak resp. hete pannen aankomen.
- Oververhitte vetten en oliën vatten zeer snel vlam Let op! Brandgevaar!
- De kookzones moeten na ieder gebruik worden uitgeschakeld.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers dienen met het bovenlichaam een afstand van ten minste 30 cm van de ingeschakelde inductie-kookzones aan te houden.
- Gevaar voor verbranding! Materialen van metaal, zoals bijv. messen, vorken, lepels en pannendeksels niet op de kookzone leggen, omdat deze heet kunnen worden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Veiligheid bij het schoonmaken

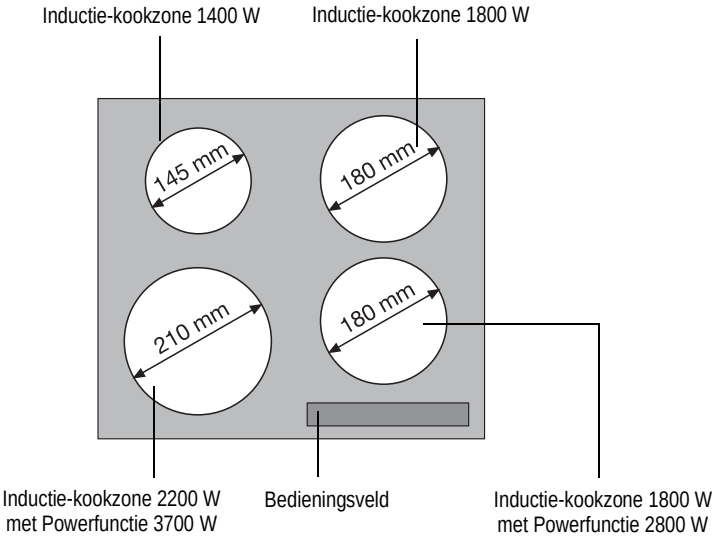
- Voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het niet toegestaan het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

- Het glaskeramiek kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- Door stoten met pannen kan de rand van het glaskeramiek beschadigd raken.
- Pannen van gietijzer of gietaluminium of pannen met een beschadigde bodem kunnen bij het verschuiven het glaskeramiek bekrassen.
- Voorwerpen die kunnen smelten en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramiek en moeten direct worden verwijderd.
- De kookzones mogen niet worden gebruikt als er geen pan of een lege pan op staat.
- Het droogkoken van pannen moet worden voorkomen. Hierdoor kan het kookgerei of glaskeramiek worden beschadigd.
- De luchtopening van 5 mm tussen de werkplaat en het daaronder liggende meubelfront mag niet niet worden afgedekt.

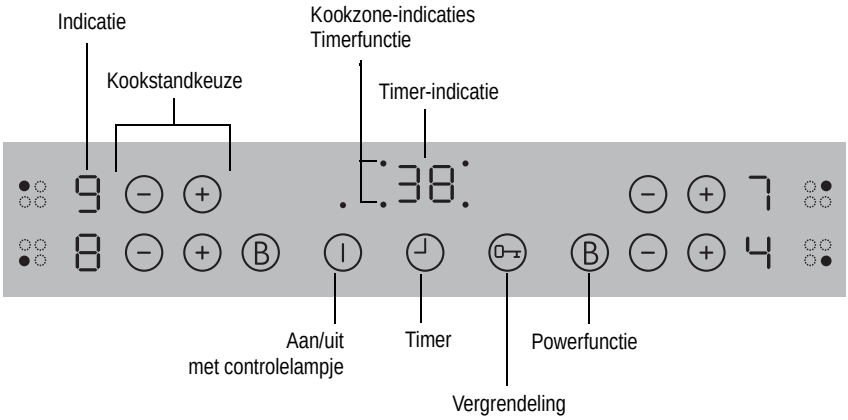
Beschrijving van het apparaat

Uitrusting kookplaat



Downloaded from www.vandenborre.be

Uitrusting bedieningsveld



Touch-control-sensorvelden

Het apparaat wordt bediend door middel van touch-control-sensorvelden. Functies worden door het aanraken van de sensorvelden gestuurd en door indicaties en akoestische signalen bevestigd.
De sensorvelden moeten van bovenaf worden aangeraakt, zonder andere sensorvelden te bedekken.

Sensorveld		Functie
⏻	Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen
⊕	Instellingen verhogen	Kookstand/Tijd verhogen
⊖	Instellingen verlagen	Kookstand/Tijd verlagen
◷	Timer	Timerkeuze
🔒	Vergrendeling	Bedieningsveld ver-/ ontgrendeld
Ⓑ	Power	Powerfunctie in-/uitschakelen

Downloaded from www.vandenborre.be

Indicaties

Indicatie		Beschrijving
0		Kookzone is uitgeschakeld
1 - 9	Kookstanden	Kookstand is ingesteld
E	Fout	Er is een storing opgetreden
F	Panherkenning	Kookgerei is ongeschikt of te klein of er is geen kookgerei geplaatst
H	Restwarmte	Kookzone is nog warm
L	Kinderbeveiliging	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
P	Power	Powerfunctie is ingeschakeld
-	automatische uitschakeling	Uitschakeling is actief

Restwarmte-indicatie

⚠ **Waarschuwing!** Verbrandingsgevaar door restwarmte. Na het uitschakelen duurt het nog enige tijd voordat de kookzones zijn afgekoeld. Let op de H restwarmte-indicatie.

ℹ Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

De **inductie-kookzones** geven de voor het koken benodigde warmte, direct aan de onderkant van de pannen af. Het glaskeramiek wordt slechts door de retourwarmte van het kookgerei verwarmd.
De **koelventilator** schakelt afhankelijk van de temperatuur van de elektronika automatisch in en uit.

Bediening van het apparaat

ℹ Inductie-kookzone met daarvoor geschikte pannen gebruiken.

Apparaat in- en uitschakelen

	Bedienvak	Weergave	Controlelampje
Inschakelen	⏻ 1 seconde aanraken	0 / H	brandt
Uitschakelen	⏻ 1 seconde aanraken	H / geen	dooft

ℹ Na het inschakelen moet binnen ca. 10 seconden een kookstand of een functie worden ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kookstand instellen

	Bedieningsveld	Indicatie
Verhogen	⊕ aanraken	1 tot 9 / P
Verlagen	⊖ aanraken	9 tot 0
Uitschakelen	⊕ en ⊖ tegelijk aanraken	0

Bedieningsveld vergrendelen / ontgrendelen

Het bedieningsveld kan met uitzondering van het sensorveld ”Aan/Uit“ op ieder gewenst moment worden vergrendeld, bijv. om het wijzigen van de instellingen als gevolg van het met een lap afnemen, te voorkomen.

	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	🔒 aanraken	L (na 5 seconden)
Uitschakelen	🔒 aanraken	eerder ingestelde kookstand

ℹ Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt ongewenst gebruik van het apparaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ apparaat inschakelen (geen kookstand instellen)	0
2.	🔒 aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	⊕ aanraken	L
Apparaat wordt uitgeschakeld. Kinderbeveiliging is ingeschakeld.		

Downloaded from www.vandenborre.be

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen

De kinderbeveiliging kan op deze manier eenmalig worden uitgeschakeld; bij het volgende gebruik is de kinderbeveiliging weer actief.

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ apparaat inschakelen	L
2.	⊕ en ⊖ tegelijk aanraken	0 / akoestisch signaal
Tot de volgende keer dat het apparaat wordt uitgeschakeld, kan dit normaal worden gebruikt.		

Kinderbeveiliging uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ apparaat inschakelen	L
2.	🔒 aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	⊖ aanraken	
Apparaat wordt uitgeschakeld. De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.		

Powerfunctie in-en uitschakelen

De Powerfunctie Ⓑ zorgt ervoor dat er extra vermogen wordt toegevoegd aan de inductiekookzones, bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water sneller aan te kook te brengen.
De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna schakelt de inductiekookzone terug naar de kookstand 9.

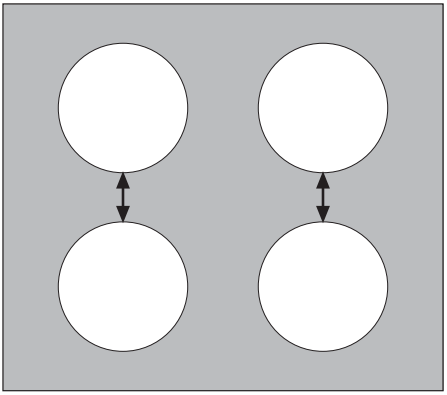
	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	Ⓑ aanraken	P
Uitschakelen	Ⓑ aanraken	9
	⊖ aanraken	9

ℹ Als de Powerfunctie wordt uitgeschakeld, wisselen de kookzones automatisch naar de vooraf ingestelde kookstand terug.

Downloaded from www.vandenborre.be

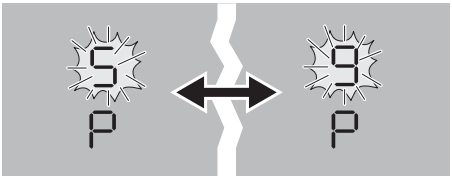
Powermanagement

De kookzones van het kookveld beschikken over een maximaal vermogen.



Het maximale vermogen is bereikt, als voor alle kookzones kookstand 9 is ingesteld
Twee kookzones vormen een paar (zie afbeelding), d.w.z. het powermanagement verdeelt tussen deze kookzones het maximaal beschikbare vermogen.
Indien voor een kookzone de powerfunctie is geselecteerd, stelt het powermanagement het extra vermogen voor deze kookzone ten laste van de andere kookzone van het paar ter beschikking.

Voorbeeld: bij een kookzone is de kookstand 9 gekozen. Voor de bijbehorende kookzone wordt de powerfunctie ingeschakeld. De powerfunctie wordt uitgevoerd, maar kookstand 9 bij een kookzone en tegelijk powerfunctie bij de andere kookzone van een paar overschrijdt het maximale vermogen voor beide. Daarin vermindert het powermanagement het vermogen van de kookzone die het eerst is ingeschakeld van 9 naar bijvoorbeeld 5 en de weergave van deze kookzone wisselt tussen 9 en 5 en blijft dan op de momenteel maximaal mogelijke 5 staan. (Of de weergave tussen 9 en 5 en 9 en 3 of andere waarden wisselt, hangt af van het type en het formaat van de kookzone.),



Timer gebruiken

Alle kookzones kunnen tegelijk een van de beide Timerfuncties gebruiken.

Functie	Vereisten	Resultaat na verloop van de tijd
Automatische uitschakeling	bij een ingestelde kookstand	akoestisch signaal 00 knippert kookzone wordt uitgeschakeld
Kookwekker	bij niet gebruikte kookzones	akoestisch signaal 00 knippert

Downloaded from www.vandenborre.be

Als een kookzone wordt uitgeschakeld, dan wordt tevens de ingestelde Timerfunctie uitgeschakeld.

Als additioneel bij een ingestelde kookwekker bij deze kookzone een kookstand wordt ingesteld, dan wordt de kookzone na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

Kookzone kiezen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie	
1.	1xaanraken	Controlelampje van de eerste kookzone knippert	
2.	1xaanraken	Controlelampje van de tweede kookzone knippert	
3.	1xaanraken	Controlelampje van de derde kookzone knippert	
4.	1xaanraken	Controlelampje van de vierde kookzone knippert	

De kookstandindicatie van de geselecteerde kookzone dooft zolang de timertijd kan worden ingesteld.

Als het controlelampje langzamer knippert, verschijnt de kookstandindicatie weer en de kookstand kan weer worden ingesteld of gewijzigd.

Als meerdere Timerfuncties zijn ingesteld, dan wordt na een aantal seconden de kortste resterende tijd van alle Timerfuncties aangegeven en knippert het bijbehorende controlelampje.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tijd instellen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	◴ Kookzone selecteren	Het controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert
2.	⊕ of ⊖ van de geselecteerde kookzone aanraken	00 t/m 99 minuten
3.	⊕ of ⊖ van de geselecteerde kookzone langer dan 4 seconden aanraken	... 05... 10... 15... 20 of... 95... 90... 85... 80... (in stappen van 5 minuten voor het gemakkelijker instellen)
Na een paar seconden gaat het controlelampje langzamer knipperen. De tijd is ingesteld. De tijd telt terug.		

Timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	◴ Kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller. Resterende tijd wordt aangegeven
2.	⊖ van de geselecteerde kookzone aanraken	De resterende tijd telt terug tot 00.
Het controlelampje dooft. De timerfunctie voor de geselecteerde kookzone is uitgeschakeld.		

Tijd wijzigen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	◴ kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
2.	⊕ of ⊖ van de geselecteerde kookzone aanraken	01 tot 99 minuten
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer. De tijd is ingeschakeld. De tijd geeft de resterende tijd aan (loopt terug).		

Downloaded from www.vandenborre.be

Resterende tijd van een kookzone aangeven

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer.		

Akoestisch signaal uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Akoestisch signaal
1.	aanraken	Akoestische uitschakeling.
Akoestisch signaal gaat uit		

Schakelt automatisch uit

Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat niet binnen ca. 10 seconden bij een kookzone een kookstand wordt ingesteld, schakelt de kookplaat automatisch uit.
- Wanneer alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat na ca. 10 seconden automatisch uit.

Inductiekookzones

- Als hiervoor ongeschikte pannen worden gebruikt, brandt F in de indicatie en na 2 minuten schakelt de indicatie van de kookzone uit.
- Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet is uitgeschakeld of als de kookstand niet wijzigt, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit. - wordt aangegeven. Voor het opnieuw gebruiken moet de kookzone op 0 gesteld worden.

Kookstand	Uitschakeling na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips voor koken en braden

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide
Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Kookgerei voor inductie-kookzones

Kookmaterialen

Kookmaterialen	geschikt
gietijzer	+
staal, geëmailleerd staal	+
roestvrij staal	+*
panbodem meerlagig	+*
aluminium, koper, messing	-
glas, keramiek, porselein	-

* Kookgerei voor inductiekookzones wordt door de fabrikant als zodanig aangegegeven.

Onderzoek naar geschiktheid

Kookgerei is geschikt voor inductie als ...

- ... een beetje water op een inductiekookzone op kookstand 9 binnen korte tijd verhit wordt.
- ... een magneet blijft plakken aan de bodem van het gerei.

Bodem van het kookmateriaal

De bodem van het kookmateriaal moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pangrootte

Inductie-kookzones passen zich automatisch aan aan de grootte van de kookgereibodem, tot een bepaalde grens. Wel moet het magnetische deel van de kookgereibodem afhankelijk van de kookzonegrootte een minimale doorsnede hebben.

Diameter kookzone [mm]	Minimumdiameter panbodem [mm]
210	180
180	145
145	120

Het kookgerei moet op het midden van de kookzones staan.

Tips voor energiebesparing

Kookgerei vóór het inschakelen van de kookzone plaatsen.

Kookgerei, indien mogelijk, altijd met een deksel afsluiten.

Toepassingsvoorbeelden voor het koken

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kookstand	Kookproces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
0		uit-stand		
1	**Warm houden**	Warm houden van gare gerechten	Naar behoefte	Afdekken
1-2	**Smelten**	Hollandaisesaus, smelten van boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Schuimomelet, bouillon met ei	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	**Wellen**	Wellen van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klaargerechten	25-50 min.	Minimaal dubbele hoeveelheid vloeistof aan de rijst toevoegen, melkgerechten tussendoor roeren

Downloaded from www.vandenborre.be

Kook-stand	Kookproces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
3-4	**Stomen Stoven**	Stoven van groente, vis Vlees sudderen	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
4-5	**Koken**	Koken van aardappels	20-60 min.	Weinig vloeistof gebruiken, bijvoorbeeld: max. ¼ l water per 750 g aardappels
		Koken van grotere hoeveelheden, eenpansgerechten en soep	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	**Zacht braden**	Schnitzel, cordon bleu, karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, roux, eieren, omelets, oliebollen	Voortdurend bakken	Tussendoor keren
7-8	**Sterk braden**	Aardappel koekjes, lendestukken, steaks, pannenkoeken	5-15 min. per pan	Tussendoor keren
9	**Aan de kook brengen Aanbraden Frituren**	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De Powerfunctie is geschikt voor het koken van grote vloeistofhoeveelheden.

Reiniging en onderhoud

⚠ **Voorzichtig!** Verbrandingsgevaar door restwarmte.

⚠ **Let op!** Bijtende en schurende schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Schoonmaken met water en handafwasmiddel.

⚠ **Let op!** Resten van schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Verwijder resten met water en handafwasmiddel.

Reinig het apparaat na ieder gebruik

1. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Verwijder verontreinigingen

1. Plaats een glasschraper schuin op het glaskeramische vlak.
2. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
4. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Downloaded from www.vandenborre.be

	verwijderen		
Soort vervuiling	direct	bij afgekoeld apparaat	met
Suiker, suikerhoudende gerechten	ja	---	Glasschraper*
Kunststoffen, aluminiumfolies	ja	---	
Kalk- en watersporen	---	ja	Speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal*
Vetspatten	---	ja	
metaalachtig glanzende verkleuringen	---	ja	

*Glasschrapers en speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek of roestvrij staal zijn verkrijgbaar in de vakhandel.

ℹ Hardnekkige verontreinigingen verwijderen met een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

ℹ Krassen of donkere vlekken in het glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, zij hebben echter geen invloed op het functioneren van het apparaat.

Wat is er aan de hand als ...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet worden ingeschakeld of werken niet	Sinds het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Apparaat opnieuw inschakelen.
	De vergrendeling is ingeschakeld	Vergrendeling uitschakelen (zie hoofdstuk "Bedieningsveld vergrendelen/ontgrendelen")
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld	Kinderbeveiliging deactiveren (zie hoofdstuk "Kinderbeveiliging")
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	Schakelt automatisch uit is geactiveerd	Eventueel op het bedieningsveld liggende voorwerpen (pan, vaatdoek o.i.d.) verwijderen. Apparaat opnieuw inschakelen
	Bedieningsveld vuil	De sensorvelden moeten droog en vetvrij zijn.
De kookzones verminderen de kookstand automatisch tot	De sensorvelden zijn deels bedekt door een vochtige doek of met vloeistof	Doek of vloeistof verwijderen. Gewenste kookstand weer instellen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De restwarmte-indicatie geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookzone toch heet is.
Signaal klinkt, apparaat wordt uitgeschakeld	Een of meerdere sensorvelden zijn langer dan 10 seconden afgedekt	Sensorvelden vrijmaken
Akoestisch signaal klinkt bij uitgeschakeld apparaat	Het bedieningsveld is geheel of gedeeltelijk met voorwerpen bedekt	Voorwerpen verwijderen
Apparaat schakelt uit, akoestisch signaal klinkt herhaaldelijk	Het bedieningsveld is te lang bedekt geweest	Na ca. 50 sec. is het apparaat weer volledig inzetbaar
Sensorvelden kunnen niet worden bediend	Een sensorveld was kortstondig afgedekt	Na ca. 10 sec. worden de sensorvelden automatisch weer vrijgegeven
De indicatie wisselt tussen twee kookstanden	Power-Management reduceert het vermogen van deze kookzone	Zie hoofdstuk "Powerfunctie in-/uitschakelen"
F Brandt.	Ongeschikte pan	Geschikte pan gebruiken
	Geen pan op de kookzone	Pan plaatsen
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone	Op een kleinere kookzone plaatsen
		Geschikte pan gebruiken
- brandt	Automatische uitschakeling is geactiveerd	Kookzone uitschakelen. Kookzone weer inschakelen
E en nummer wordt aangegeven	Fout in de elektronica	Apparaat een aantal minuten van de voeding scheiden (zekering uit de huisinstallatie nemen) Als na het inschakelen de fout E nogmaals wordt aangegeven, contact opnemen met de servicedienst

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.

⚠ **Waarschuwing!** Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden.

ℹ Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

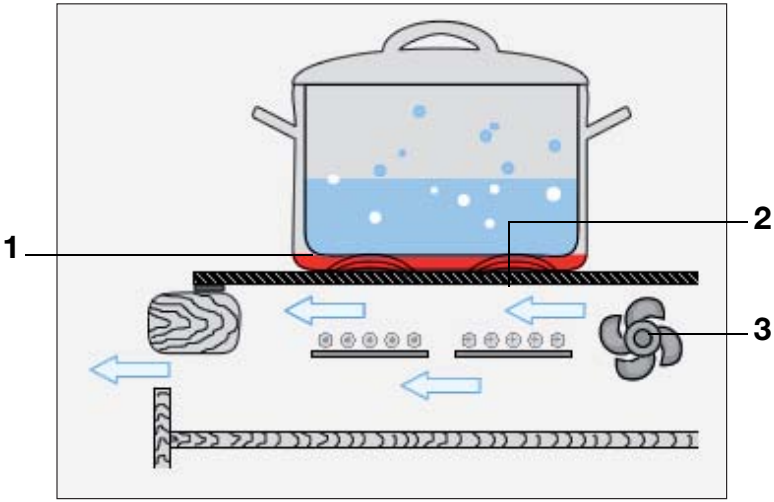
Downloaded from www.vandenborre.be

Geluiden bij het gebruik

De volgende geluiden kunnen bij het gebruik van inductie-kookzones, afhankelijk van materiaal en verwerking van de bodem, in het kooktoestel ontstaan:

- Pruttelen (1)
  bij gebruik van kookgerei van verschillende materialen (sandwich-bouwwijze)
- Fluiten (1)
  bij gebruik van een enkele kookzone of meer kookzones met groot vermogen, als kookgerei van verschillende materialen (sandwich-bouwwijze) wordt gebruikt.
- Brommen (2)
  kan bij hoge vermogens optreden
- Klikken (2)
  bij elektronische schakelprocessen
- Ruisen, gonzen (3)
  Het apparaat is uitgerust met een ventilator voor de koeling van de elektronica. Bij het gebruik van de ventilator is een gonzend of ruisend geluid hoorbaar, dat afhankelijk van het vermogen kan veranderen en ook na het uitschakelen van het apparaat nog een tijdje hoorbaar is.

De beschreven geluiden zijn normaal en wijzen niet op een defect.



Downloaded from www.vandenborre.be

Afvalverwerking

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.

Oud apparaat verwijderen

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Downloaded from www.vandenborre.be

Montageaanwijzing

⚠ Veiligheidsaanwijzingen

Let op! Lees deze informatie!
De in het land van gebruik geldende wetgeving, verordeningen, richtlijnen en normen dienen te worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, vakkundige recycling volgens de voorschriften, enz.).
De montage mag slechts door een gekwalificeerd technicus worden uitgevoerd.
De minimumafstanden tot andere apparaten en meubelen dienen in acht te worden genomen.
De aanraakbeveiliging dient met de inbouw te zijn gewaarborgd; lades mogen bijvoorbeeld alleen met beschermplaat direct onder het apparaat worden gemonteerd.
De naden op het werkblad dienen met een geschikt afdichtingsmateriaal tegen vocht te worden beschermd.
De dichting zorgt voor een naadloze aansluiting tussen apparaat en werkblad.
De onderkant van het apparaat aan de binnenzijde tegen damp en vochtigheid beschermen, bijv. tegen een afwasautomaat of een oven.
Voorkom het plaatsen van het apparaat direct naast deuren of onder ramen. Openklappende deuren en openspringende ramen kunnen anders het kookgerei van de kookplaat stoten.

ϟ Verwondingsgevaar door elektrische stroom.

- De netaansluitklem staat onder spanning.
- Netaansluitklem spanningsvrij maken.
- Aansluitschema in acht nemen.
- Veiligheidsvoorschriften van de elektrotechniek in acht nemen.
- Aanraakbeveiliging door vakkundige inbouw waarborgen.
- Elektrische aansluiting laten uitvoeren door een erkend elektrotechnisch installateur.

ϟ Schade door elektrische stroom.

- Losse en verkeerde stekkerverbindingen kunnen de klemmen oververhitten.
- Klemverbindingen vakkundig uitvoeren.
- Kabels voorzien van trekontlasting.
- Bij een aansluiting met 1- of met 2-fasen dient steeds de juiste en passende netaansluitng van het type H05BB-F Tmax 90°C (of hoger) te worden ingezet.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger) worden vervangen. Deze is verkrijgbaar bij de service-dienst.

In de elektrische installatie moet een inrichting worden aangebracht, die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van min. 3 mm met alle polen van het net te scheiden.
Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijv. automatische zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting geschroefd worden), aardlekschakelaar en veiligheidsschakelaars.

Afdichting vastplakken

- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Plak het meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtband rondom de onderkant van de kookplaat langs de buitenste rand van de glaskeramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de tape samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Na het op maat maken (met enige mm speling) de beide uiteinden koud tegen elkaar aan drukken.

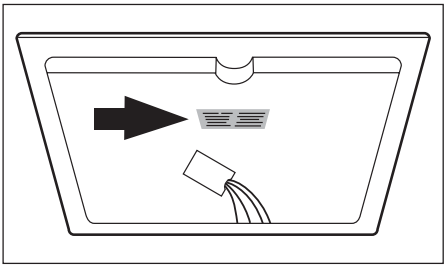
Downloaded from www.vandenborre.be

Service

Controleer bij technische storingen eerst of u met behulp van de gebruiksaanwijzing (hoofdstuk „Wat te moet doen als…“) het probleem zelf kunt oplossen.

Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:



- cijfer- of lettercombinatie bestaande uit drie posities, van de glaskeramische industrie
- Modelaanduiding
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-No.)
  (u vindt deze nummers op het typeplaatje)
- Soort storing
- Eventuele foutmelding die het apparaat aangeeft

Om ervoor te zorgen dat u de benodigde nummers van uw apparaat bij de hand heeft, raden wij u aan deze hier te noteren:

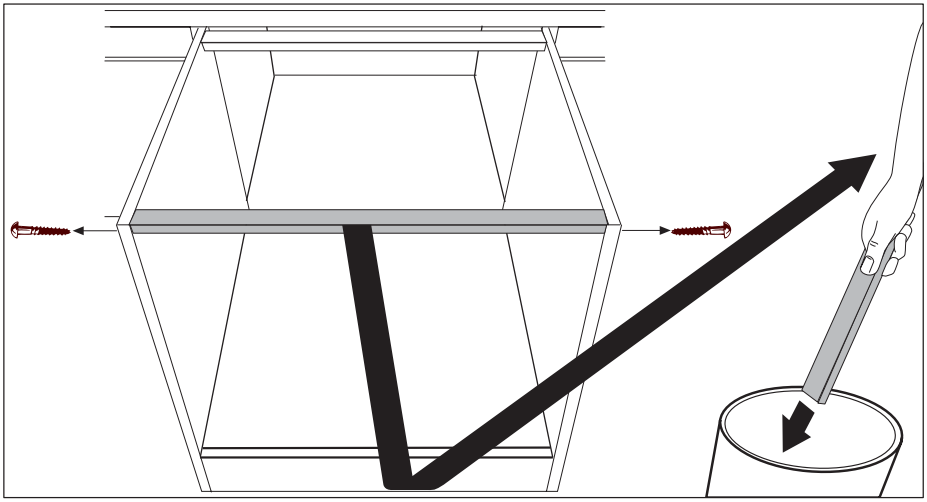
Modelaanduiding: .....

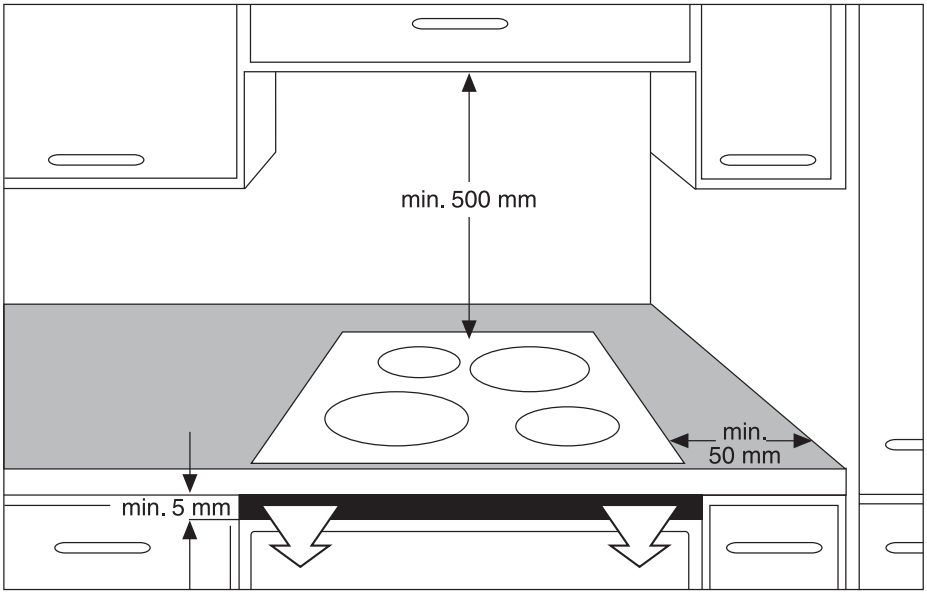
PNC: .....

S-No: .....

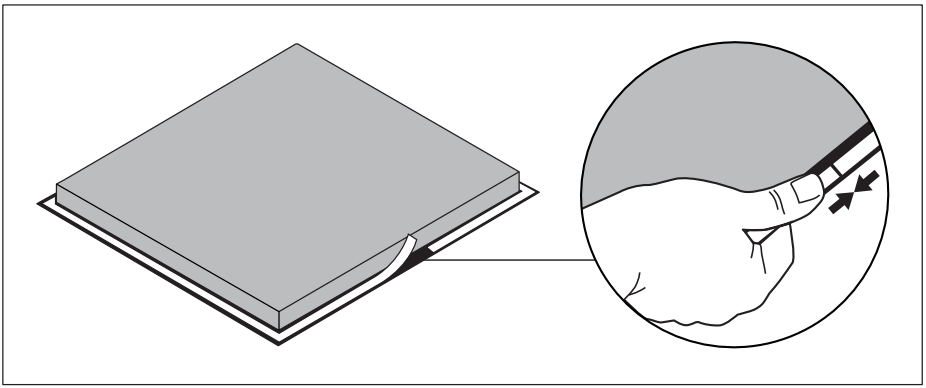
Downloaded from www.vandenborre.be

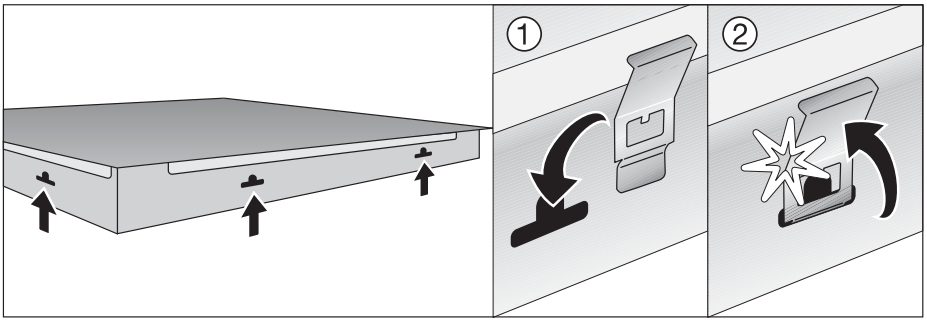
Assembly / Montage / Montage



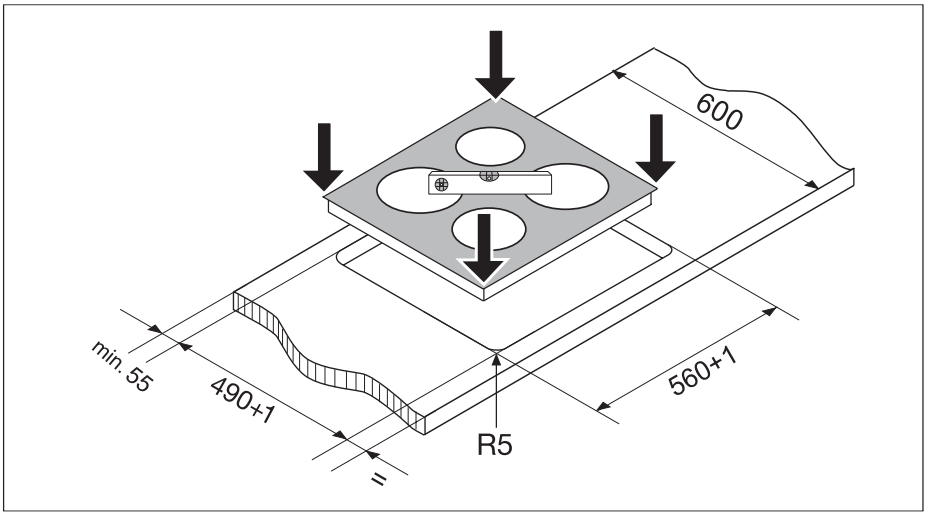


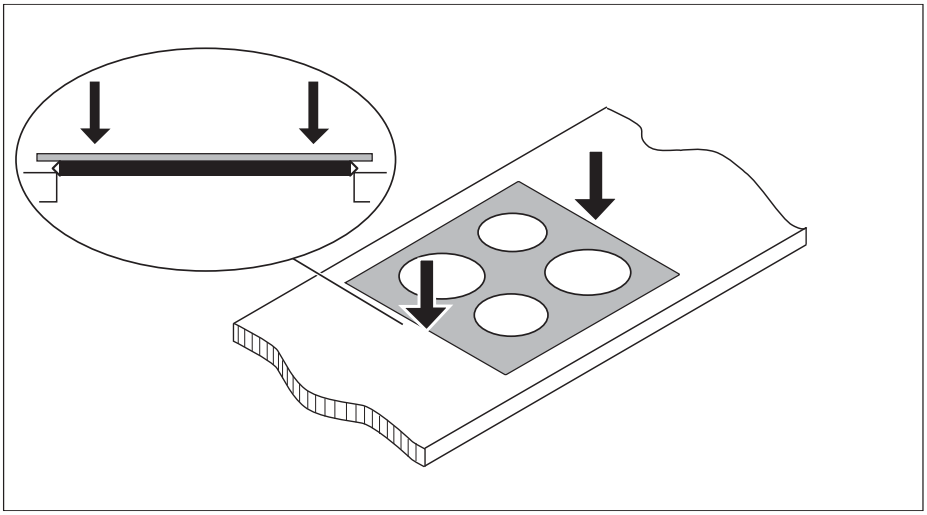
Downloaded from www.vandenborre.be



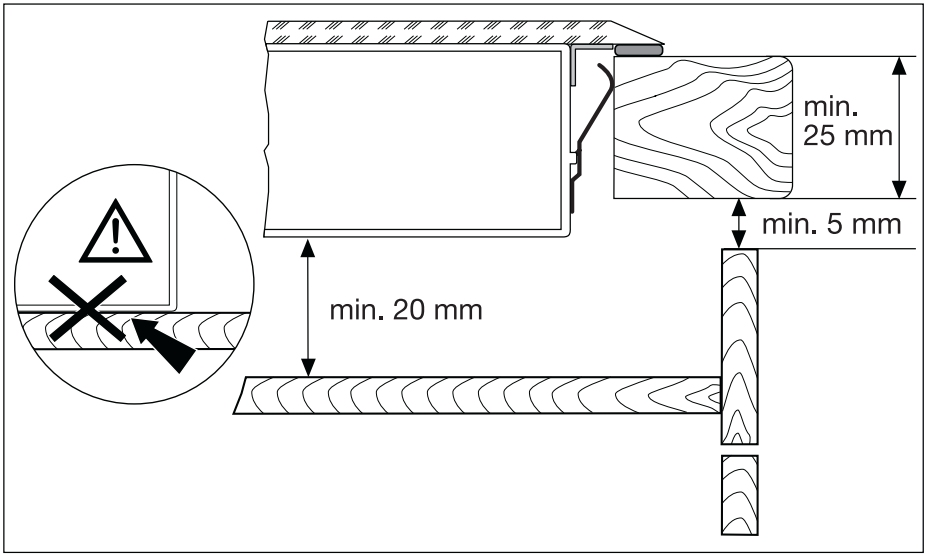


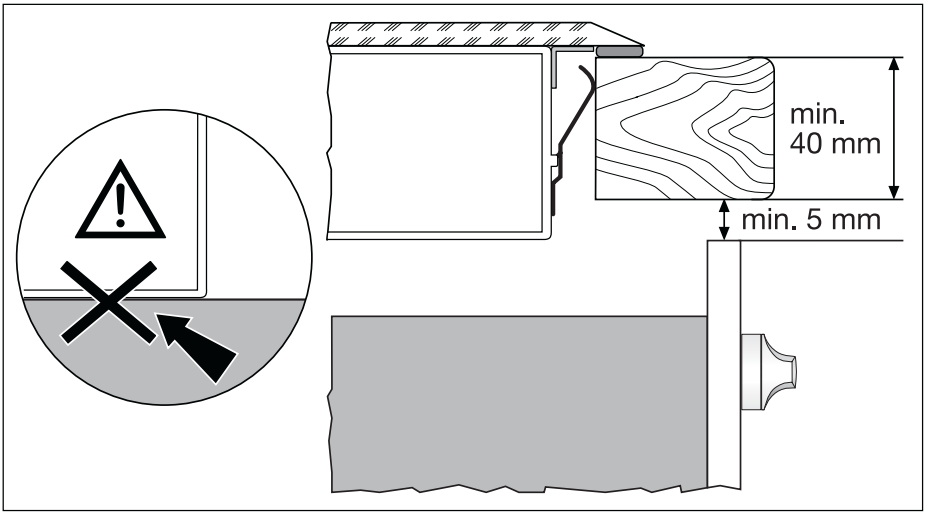
Downloaded from www.vandenborre.be





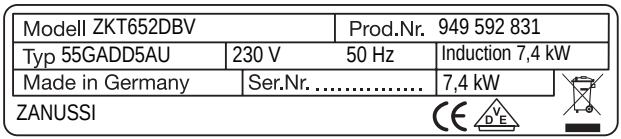
Downloaded from www.vandenborre.be





Downloaded from www.vandenborre.be

Rating Plate / Plaque signalétique / Typeplaatje



Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.electrolux.com

www.zanussi.de
www.zanussi.at
www.zanussi.be
www.zanussi.nl

867 202 082-B-130309-02

Subject to change without notice
Sous réserve de modifications
Wijzigingen voorbehouden

CE

Downloaded from www.vandenborre.be